

AOC BUGEY VINS TRANQUILLES

VIN DU BUGEY - VINS TRANQUILLES

		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	ROUGE GAMAY 75cl	11.60€ TTC	11.00€ TTC	9.20€ TTC	8.60€ TTC
	ROUGE MONDEUSE 75cl	14.50€ TTC	13.80€ TTC	12.00€ TTC	11.40€ TTC
	BLANC CHARDONNAY	11.80€ TTC	11.20€ TTC	9.40€ TTC	8.80€ TTC
	BLANC ROUSSETTE 75cl	13.30€ TTC	12.70€ TTC	10.60€ TTC	10.20€ TTC
	BLANC CHARDONNAY MACERATION 75 cl	PRIX UNIQUE	18.20€ TTC		
	CUVEE LM le ROSE 75cl	11.20€ TTC	10.60€ TTC	8.80€ TTC	8.20€ TTC

Bugey Rouge Gamay : Robe rouge foncé, pourpre, vin assez soutenu aux arômes de fruits rouges et noirs très murs. Vin velouté en bouche et puissant. Vinifié à froid afin d'exhaler au maximum le potentiel du gamay. Son caractère lui permettra d'accompagner les charcuteries, les viandes blanches ainsi que toutes vos grillades.

Bugey Rouge Mondeuse : La mondeuse est un cépage traditionnel et historique du Bugey. Découvrez un vin charpenté, épicé et souple. Une belle robe pourpre avec un nez complexe de fruits rouges. Il accompagnera idéalement une viande en sauce, un gibier, et des fromages de caractère. A déguster sans tarder ou à faire vieillir quelques années en cave

Bugey Chardonnay : Robe dorée brillante, aux arômes fruités et de fruits secs. Toute la minéralité du Chardonnay, typique du Bugey, alliée à une vinification à la bourguignonne sur lies fines vous offrira un vin blanc idéal pour accompagner l'apéritif, les entrées, les viandes blanches ainsi que certains fromages comme le comté.

Roussette du Bugey : Vin blanc sec et parfumé, typique du Bugey. Au nez, les notes d'agrumes s'associent aux notes minérales de l'altessse. En bouche, on retrouve ce côté minéral avec plus d'amplitude. Cette Roussette sera idéale pour accompagner raclettes, fondues, poissons et crustacés.

Bugey Chardonnay Amphore : Vin blanc issu d'une macération de 5 semaines suivi d'un élevage de 12 mois sur lie en amphore, Vinification et élevage sans intrant - Vin Non filtré - Dégustation : Saveurs d'écorce d'orange légèrement grillée, abricot - Notes de réglisse, Légère minéralité et épices en bouche. Ce vin accompagnera à merveille un fromage de chèvre frais ou une volaille moelleuse à la crème

Bugey Rosé, Cuvée LM le Rosé : Robe rose poudrée, issu du cépage Gamay, arômes fruités et floraux, note acidulée et rafraichissante, il conviendra parfaitement aux repas conviviaux, barbecue, pizza, paëlla

AOC BUGEY METHODE TRADITIONNELLE BRUT

BUGEY—BRUT METHODE TRADITIONNELLE

		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	BRUT BLC DE BLC 75cl	12.10€ TTC	11.50€ TTC	9.70€ TTC	9.10€ TTC

Bugey Brut Méthode Traditionnelle : Robe dorée aux arômes délicats, à la fois florales et minérales

PETILLANT BLANC

PETILLANT BLANC

		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	AINSOLITE BLC 75cl	11.80€ TTC	11.20€ TTC	9.40€ TTC	8.80€ TTC

Vin Pétillant Blanc issu du cépage Chardonnay, élaboré selon la même méthode, il sera très apprécié pour sa légèreté et son fruité.

PETILLANT NATUREL CUVÉE SUZANNE

PETILLANT NATUREL CUVÉE SUZANNE

		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	BRUT 75cl	11.30€ TTC	10.70€ TTC	8.80€ TTC	8.30€ TTC

Toujours élaborée selon notre savoir faire « la Méthode Ancestrale», 100% Gamay, la cuvée Suzanne avec son faible taux de sucre reste fruitée. Les bulles, sont fines et légères. Elle sera parfaite pour l'apéritif.

AOC BUGEY CERDON METHODE ANCESTRALE

CERDON METHODE ANCESTRALE

			Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	CLASSIC	75cl	11.90€ TTC	11.40€ TTC	9.60€ TTC	9.00€ TTC
		37.50cl	10.70€ TTC	10.00€ TTC	8.20€ TTC	7.80€ TTC
	SEC	75cl	11.90€ TTC	11.40€ TTC	9.60€ TTC	9.00€ TTC

Classic Demi-Sec : Robe d'un rosé lumineux, aux arômes subtils, typiques du Cerdon. Bien frais, il vous séduira toute la journée.

Sec : Sa fermentation plus longue, ses sucres résiduels dissous lui confèrent ses arômes et son caractère plus sec. Il saura satisfaire les plus exigeants, parfait à l'apéritif.

CERDON METHODE ANCESTRALE NOM DE DOMAINE

			Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	DEMI-SEC	75cl	12.00€ TTC	11.50€ TTC	9.70€ TTC	9.10€ TTC

VUCHER Demi-Sec: Sélection du Domaine VUCHER, frais et fuité. Arômes subtils de fruits rouges.

CERDON METHODE ANCESTRALE BIO

			Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	DEMI-SEC	75cl	15.50€ TTC	15.00€ TTC	13.10€ TTC	12.50€ TTC

CUVEE BIO : Les bulles fines de notre Cerdon Bio sont obtenues naturellement grâce à la méthode ancestrale. Assemblage de Gamay et Poulsard issus d'une parcelle cultivée en agriculture biologique.

Léger et fuité, notes vineuses, il conviendra parfaitement à l'apéritif comme au dessert.

CERDON METHODE ANCESTRALE CUVÉES SPECIALES

			Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	POULSARD	75cl	14.30€ TTC	13.50€ TTC	11.60€ TTC	11.00€ TTC
	RESERVEE	75cl	12.80€ TTC	12.20€ TTC	10.30€ TTC	9.80€ TTC
	INTENSE	75cl	13.90€ TTC	13.30€ TTC	11.40€ TTC	10.80€ TTC

Sélectionnée : Assemblé avec le gamay à 60%, le Poulsard apporte une note fruitée - fruits exotiques. Cerdon d'une mousse délicate, une bulle fine et élégante.

Réservee : Robe d'un rosé soutenu, aux arômes de fruits noirs. Complexité et fraîcheur seront ces caractéristiques.

Intense : Macération de 3 Jours à froid, Robe rubis, Arômes de fruits noirs, cassis, puissant, vineux.

AUTRES BOISSONS SANS ALCOOL

LIMONADE MAMIE ELIANE - CITRON BASILIC

			Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	LIMONADE	75cl	5.20 € TTC	5.20€ TTC	5.20€ TTC	5.20€ TTC

Pour rendre hommage à leurs grands-mères, les vignerons du Cellier Lingot Martin ont élaboré une limonade artisanale : La Limonade Mamie Eliane. Le retour en enfance est garanti !

BON DE COMMANDE

CERDON VIN DU BUGY	Qté	PU TTC EN €	TOTAL
CERDON Méthode Ancestrale			
CUVEE « CLASSIC » demi sec 75cl			
CUVEE « CLASSIC » demi sec 37.5cl			
CUVEE « SEC » 75cl			
CERDON Méthode Ancestrale Nom de Domaine			
CUVEE « VUCHER » demi sec 75cl			
CERDON METHODE ANCESTRALE BIO			
CUVEE BIO demi-sec 75cl			
CERDON Méthode Ancestrale Cuvées Spéciales			
CUVEE « SELECTIONNEE » demi sec 75cl			
CUVEE « RESERVEE » demi sec 75cl			
CUVEE « INTENSE » demi sec 75cl			
Pétillant Naturel Cuvée Suzanne			
Cuvée Suzanne « Brut » 75cl			
Vin Pétillant sans IG			
L'AINSOLE Blanc demi-Sec 75cl			
VIN DU BUGY			
BUGY BLANC DE BLANC BRUT Méthode Traditionnelle 75cl			
BUGY CHARDONNAY 75cl			
BUGY ROUSSETTE 75cl			
BUGY CHARDONNAY AMPHORE 75 cl			
BUGY ROUGE GAMAY 75cl			
BUGY ROUGE MONDEUSE 75cl			
BUGY LM le ROSE 75 cl			
LIMONADE 75cl			
Quantité Totale			
TOTAL A REGLER			

Coordonnées au dos .../...

Adresse de livraison

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Code Postale.....Tél.....

Ville.....

E-mail.....

Date de réception souhaitée :

ADRESSE DE FACTURATION si différente.

Nom.....

Adresse.....

Code Postale.....Tél.....

Ville.....

Mode de règlement :

Cheque

CB:

N° CB :

Date d'expiration :

Pictogramme :

Conditions Générales de Ventes :
Expédition par colis de 6 ou 12 bouteilles.

Pour une commande expédiée à une seule et même adresse en France Métropolitaine.

Le Cellier Lingot-Martin conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix.
Merci de bien vérifier vos colis à la réception afin d'émettre une réserve au transporteur, si nécessaire, avant de signer le bon de livraison.

Nos vins voyagent sous la responsabilité du transporteur, même en cas d'expédition par nos soins.
Seule la réserve pourra tenir responsable le transporteur en cas d'avarie, perte, vol ou colis défectueux.

Expédition dans la limite de nos stocks disponibles.

Adresse d'envoi de la commande : Sarl Le Cellier LINGOT-MARTIN

383 Rue Sous la Côte - ZA - 01450 PONCIN

Tél. 04 74 39 97 77